

الأغذية و أصناف التاريخ	العنوان:
مجلة أمل	المصدر:
محمد معروف	الناشر:
بروديل، فرناند	المؤلف الرئيسي:
حبيده، محمد(مترجم)	مؤلفين آخرين:
مج 6, ع 16	المجلد/العدد:
لا	محكمة:
1999	التاريخ الميلادي:
174 - 178	الصفحات:
129971	رقم MD:
بحوث ومقالات	نوع المحتوى:
AraBase, HumanIndex, EcoLink	قواعد المعلومات:
للحوم، الأغذية ، التاريخ، النباتات ، وصفات الطبخ، النباتات	مواضيع:
https://search.mandumah.com/Record/129971	رابط:

الأغذية وأصناف التاريخ *

فرناند بروديل

ترجمة : محمد حبيدة **

ثمة فائدة في التأكيد منذ البداية على مكانة قطاع تاريخ الأغذية ضمن مجالات البحث والتفسير التاريخيين. فهو يظهر بنفس الانتظام الرتيب الذي يميز القطاعات الأخرى. وهو أيضا قابل في غالب الأحيان، إن لم يكن على الدوام، لاستيعاب نفس الفرضيات والتأويلات والطروحات بالنظر للميادين المألوفة، الأكثر كلاسيكية والأكثر دراسة. فعناصره تحملها نفس التيارات التي تجري بعناصر التاريخ الأشد نبلا.

النباتات واللحوم ووصفات الطبخ كالمناخ والثقافة .

هذا ما لفتنا إياه الأنثروبولوجيا منذ زمن طويل. أما المؤرخون فيعرفون ذلك ويرددونه بكثير أو قليل من الاقتناع. لقد شكل التبادل المستمر للثروات الثقافية قاعدة بين الحضارات الراسخة والحضارات شبه الراسخة. هذا ما يفسر الاسفار والتنقلات. فالكل يتحرك : الرجال طبعاً، الحيوانات والنباتات الأليفة، التقنيات، أساليب التفكير والتصور والفعل، جزئيات اللباس والسكن، وحتى وصفات الطبخ الأكثر بساطة. سيأتي يوم نفتح فيه هذا الملف الضخم الخاص بالنباتات المغذية والمتنقلة. هذه

BRAUDEL (Fernand), Alimentation et catégories de l'histoire, Annales, ESC, 1961, pp. 723-728, repris in « pour une histoire de l'alimentation », recueil de travaux présentés par J.J. HEMARDINQUER, cahier des Annales, 28, A. Colin, 1970, pp. 15-19.

** أستاذ باحث - بجامعة بن طفيل - القنيطرة

الرحلات المتعددة تمنحنا طبعاً إمكانية الاختيار. فإما أن نتحدث عن الرحلة البطيئة لقصص السكر أو للسكر حول العالم، وهي الرحلة التي استغرقت خمسة وعشرين قرناً على الأقل، وإما عن الرحلة السريعة، من باب المقارنة، لشجرة البن أو البن عبر العالم (...) لكن، وبالنظر إلى تحركات الرجال والنباتات والاعذية هاته، لا شيء يضاهي، بالنسبة للمبرهن أو المؤرخ المستعجل، المصير الهائل للعالم الجديد الذي تأورب باستمرار . وتحسن بعد رحلات كولومب. للاقتناع بذلك يكفي الرجوع إلى كتاب ماريانو كارسير حول مشاكل التأثيرات الزراعية المتبادلة بين العالم الجديد واسبانيا(1)، الذي أشار إلى وجوده بيسر شوني في "الحوليات" فقد يكون الدليل الأكثر غنى وحيوية، إن لم يكن الأوضح على الإطلاق. فهل ندافع عن قضية مكسوبة سلفاً ؟.

الحدث والظرفية.

في الواقع، يتفكك تاريخ التغذية بانتظام كأي تاريخ آخر إلى مقاطع زمنية عريضة السمك إلى حد ما. فالموائد الأميرية أو العمومية، والتي غالباً ما تسجلها الاخباريات، ليست في نهاية الأمر سوى أحداث، ربما ذات دلالات مهمة، لكن محدودة بالتأكيد. بالأمس، مثلاً، واجهني جينو لوزاطو بالأطباق الفاخرة لبلاط أمراء أوربينو، فيما اكدت على الكفاف الاعتيادي لأطعمة القرن السادس عشر في البحر الأبيض المتوسط وحتى في ايطاليا. شيء من الخمر، من حين لآخر، خبز، نقانق بولونيا، ذلك هو طعام الفقير، إذا ما سلمنا بتفاصيل "أخبار بانديلو"، الشاهد الجيد؟ في هذا الاتجاه، من الحكمة التنقيب في المقام الأول عن تاريخ أغلي. إن موائد الاثرياء وحتى حاشيتهم، وهو ما نعرفه مسبقاً، تحمل شواهد حول حقائق استثنائية ذات أمد قصير (...)

بالتأكيد ثمة ظرفيات قصيرة وأخرى طويلة. قصيرة، إذا صدقت ملاحظات معاصري العقديين أو الثلاث عقود الأولى من القرن السادس عشر حول وفرة الطعام والشراب في فرنسا على وجه الخصوص. في هذا السياق تحمل مسؤوليتي في الوثوق بما كتبه السيد غوبيرفيل سنة 1560 : " زمن أبي كان الأكل وافراً. كنا نأكل اللحم يومياً ونغوص في الخمر وكأنه الماء. أما اليوم فتغير كل شيء، فقد غلست الألمان... وأصبح طعام الفلاحين الأكثر رخاءاً أحط بكثير من مثيله لدى خدم الأمس."

وهناك ظرفيات طويلة. فبخصوص الاستبدالات الغذائية أكد هنري هوسير، وبالحاح، أن سكر الشمندر تطلب أكثر من مائة سنة ليتوطن في أوروبا والعالم. ثم إن قدر الذرة والبطاطس في أوروبا لم يكن بالتأكيد أسرع من ذلك. أيضاً، في اليابان خلال القرن الثامن عشر، ومع النمو الديموغرافي المعروف، كان من الضروري حرق الأراضي العالية الموجودة فوق مرزات السهول. لكن في الوقت الذي ظلت فيه هذه الأخيرة تؤدي ضرائب عينية، دفعت الحقول الجديدة ما توجب عليها تجاه السيد نقداً. أراضي

جديدة، زراعات جديدة : هكذا دخلت، خلال مرحلة كي هو (1716-1735)، البطاطس العذبة التي أصبحت من الأطعمة الأساسية للفلاحين الفقراء. أما الرز فقد ظل حكرا على الأغنياء والمدن (2).

نموذج آخر جيد حول الظرفية الطويلة، بل والطويلة جدا، تمنحه إيانا، من غير انهال، مواد الهند وأندونيسيا والفلبين، التي حركت لقرون من الزمن التجارة الأوروبية البعيدة. كلنا نعلم هيمنة كماليات البهار والتوابل على البحر المتوسط والغرب لعدة قرون. إنها الكماليات التي تفسر ثراء ومجد البندقية وجنوة وفيما بعد هالة البرتغال.

والحال أنه مع القرن الثامن عشر تقريبا بدأ تغير كبير في الذوق. وهو ما تؤكد بيانات الشركة الهولندية للهند الشرقية. ذلك ما أشار إليه وفسره ملاحظوا القرن الثامن عشر على طريقتهم الخاصة. أما المؤرخون فلديهم ما يختارونه لتحليله بدورهم.

فهل نصدق ما ورد في الكتاب المعروف لموريلاند (3)؟ حقا إن التوابل استعملت في تصبير اللحوم خلال فصول الشتاء. لكن القرن الثامن عشر، في الفصول ذاقها، وفر للناس حصص منتظمة من اللحم الطري، مما عمل على تراجعها وساهم بالتالي في ارتقاء الأطباق الحلوة نتيجة الانتشار المتزايد للسكر (...). هكذا تركت التوابل مكانها لأذواق أخرى غريبة، ليس فقط السكر، بل أيضا الشاي والبن والتبغ... والحقيقة أن لكل عصر مخدراته، أساليب لهُوه، بل "مسكناته".

ومهما يكن، يقدم لنا البهار والمجموعة التقليدية للتوابل نموذجا أكيدا حول الأمد الطويل، حول وفاء الأذواق، حول ثبات العادات والمبادلات الدخيلة. لا عجب حقا في أن نجد أيضا في تاريخ كل حياة مادية مدا وجزرا، المميزان الحقيقيان لكل مجتمع في التاريخ.

فالاطعمة بعضها مع بعض، والأشربة أيضا، سواء السائلة منها أو الصلبة، تتنازع، تتعارض، تنضاف، تستبدل بعضها البعض. فهل يجوز الحديث، على النحو الذي يقوم به زملاؤنا الجغرافيون وعلماء النبات، عن تجمعات غذائية كما هو الشأن بخصوص التجمعات النباتية! هذه كتلك تتباين حسب المواقع والأزمنة. لكن من يكتب هذا التاريخ المعقد بالدقة المطلوبة: ليس فقط تاريخ الخبز الذي نتوفر حوله على أدبيات، أو تاريخ الخمر الذي يعرفنا عنه كتاب كبير (4) بل تاريخ مترامن لهذه التجمعات الغذائية البطيئة التكون والانحلال أيضا. لكنه انحلال قد يستغرق قرونا وقد يحصل من يوم لآخر. فهل نرجع أفضل كلمة "تجمعات" على صيغة "أنظمة غذائية"؟ عموما يتعلق الأمر باتحاد علينا إدراكه في عناصره وأمدّه، كما في علائقه مع اتحادات أخرى. وهو أمر بديهي.

الأمم الطويل الحقيقي

على اننا إذا أردنا بلوغ الأمم الطويل والغوص فيه، علينا ربما التحلي بمزيد من الصبر والتقدم ببعض الخطوات، أي الاحتكاك بنقاشات وأبحاث الجغرافيين والانشروبولوجيين وأخصائيي ما قبل التاريخ. هكذا تبدو أهمية مجموعة من الدراسات، كالكتب القيمة لماكسيمليان صور حول "أسس الجغرافيا البشرية" (5) والتي تفتقد مع الأسف لفهرس كامل يسهل استعمال محتوياته الغنية. أيضا إعادة قراءة الانتاج الفريد لفيدال دولابلاش حول "مبادئ الجغرافيا البشرية" (6) وكذلك مقالته الجوهرية حول "أنماط الحياة" (7) والتي لم ينقطع لوسيان فيفر عن قراءتها طول حياته. أو أيضا الرجوع إلى الرواية المذهلة، إذا صح القول، التي تركها إميل فيرت حول تقنيات الحرث (8) والتي تظل، رغم قابليتها للنقاش، حصيلة عظيمة بالنظر لكثافة المعارف المعروضة والتي تغطي دفعة واحدة، وباستمرار، زمنا طويلا، من الوقت الحاضر إلى العصر النيوليتي، مانحة إيانا، فضلا عن ذلك، فرصة العودة إلى الأدب الألماني الرحب. كتاب كهذا يكاد يحورنا من الثقل الدقيق للزمن. لأن التحرر من الزمن القصير وحتى الطويل، على النحو الذي يشتغل به الانشروبولوجيون وصديقنا وزميلنا كلود ليفي ستروس، هو الذي يمكن من الحديث عن الثورة الزراعية للنيوليتيين كواقع حي على الدوام، على نفس الايقاع الذي يجعلنا نحن المؤرخون، سجناء التقليد والدروس الملقنة، نتحدث عن الثورة الفرنسية أو الثورة الروسية كوقائع حية، مختلطة بحياتنا الراهنة. نعم، إنه الانسياق مع الرغبة في الخروج من الزمن القصير والتعب الضيق للذات يجعلان المؤرخ يدرك المظاهر أكثر مما يستوعب حقائق الماضي. بمعنى آخر، أي نشوة في تغيير شياكنا لتغيير صيدنا!.

هكذا تظهر فائدة إعادة تصفح كتاب موريزيو. تلك التحفة التي صدرت أول الأمر بالبولندية سنة 1926 ثم بالفرنسية عام 1932 (9) كتاب قديم وتقليدي لكن درسه يظل بالنسبة إلينا نحن المؤرخون مقبولا ونافعا وضروريا. لقد قدم لنا التطور الهائل والمتعدد والبطيء جدا لأغذية البشر منذ ما قبل التاريخ الأكثر بعدا إلى اليوم. ذلك هو التأثير المستمر لزمن بعيد وبطيء جدا: فخلال هذه الأزمنة الغابرة لم يحصل الانسان على الطعام من العالم النباتي المحيط به إلا عن طريق الالتقاط. لقد كان الهدف الأول لموريزيو إذا هو العثور على النباتات التي استعملها الانسان إبان هذه الأزمنة ووضعها في جداول كاملة ما أمكن، انطلاقا من ملاحظة الشعوب البدائية، من المعلومات التي يمنحها ما قبل التاريخ، من بقايا الممارسات القديمة، من العودة المميزة للمجاعات، بما فيها تلك التي ضربت أوروبا الوسطى إبان الحرب العالمية الأولى.

هذه الدراسة المفصلة التي خضعت باستمرار للمراجعة والتنقيح، تابعت أيضا، خطوة بعد أخرى، مراحل تقدم الزراعة من استعمال المحرفة إلى المحراث، ودققت الاجتيازات الغذائية من الحساءات العذبة أو الحادة إلى العصائد، إلى الفطائر، إلى الأخجاز، أي كل المسائل التي تشكل اليوم جزءا من معارفنا

المتداولة. لكن ليس في نيّتي تقديم ملخص حول هذا الكتاب، بل أساسا التركيز بفضلله، مرة أخرى، على النهج الأكيد للأمد الطويل.

ولنعد إلى الالتقاط، المشار إليه آنفا، إلى اللائحة الطويلة للنباتات النافعة التي ينتهي بها هذا الكتاب. فكل نبتة تطرح مجموعة من التساؤلات:

- (1)- هل لا تزال تستعمل إلى اليوم لدى بعض الشعوب البدائية؟
- (2)- هل تشغل حيزا في حقولنا الحالية: فالعديد من الأعشاب الرديئة التي كانت تنبت في المزارع والحدائق والتي قدمت خدمات في السابق تعرف إهمالا اليوم؟
- (3)- هل يشير إليها ما قبل التاريخ؟
- (4)- هل تعود المجاعات الدورية بالناس إلى هذه النباتات وأطعمتها القحطية؟

فحتى سنة 1781 أشار بارموني، الذي أوصى كما هو معلوم باستعمال البطاطس، إلى تسعين نبتة غير مزروعة، لكن مفيدة. وعليه فإن مجاعة 1709 التي عمت أوروبا كلها ومجاعة 1770 التي عصفت بإقليم الفرائش كونتي تحديدا، وفيما بعد المجاعات العامة التي اجتاحت أوروبا أعوام 1816 و 1817، أو الأزمات المتكررة التي عرفتها أوروبا الشرقية أكثر من جارتها في الغرب، كل هذه النوبات تمنح لدليلنا براهين متعددة تعزينا لأطروحاته. إنها تمكنه من العثور على مجاري التاريخ القري والألفي. مجاري مألوفة، خفية، وأحيانا جوفية، لكن في حركة دائمة.

هكذا، وبالقرب منا، بالأمس، وحتى اليوم تقريبا، يذوب الزمن ويغوص النظر لحظة في أعماق خارقة. وفي الأخير نعود مرة أخرى إلى قولة موريزيو: "في تاريخ الأطعمة... ألف سنة قد لا تحمل أي تغيير". فلا داعي للقول ختما أن ذلك ما يجب إثباته. إن أبحاثنا لا تجري تحت شعار البرهنة الهندسية المدرسية، أو على الأقل لم تصل إلى ذلك بعد. ثم ماذا عن هذه الألفية: حقيقة الزمن الغابر والأمس، بل واليوم؟ .

الموامش

- 1) - MARIANO De CARCER Y DISDIER, trascultracion indoespanola, 1956, p.235.
- 2) - M.TAKIZAWA?The penetration of money economy in Japan; New york, 1927 p.76-77.
- 3) - W.H.MORELAND, From Akbar to Aurengzeb, Londres, 1923, p.21.
- 4) - R.DION, histoire de la vigne et du vin en FRANCE DES ORIGINES AU XIX siècle, Paris, 1959
- 5) - M.SORRE, les fondements de la geographie humaine, Paris, A; Colin, 4vol, 1943-1948.
- 6) - VIDAL DE LA BLACHE, Principes de geographie humaine, Paris, A. Colin, -1922.
- 7) - VIDAL DE LA BLACHE, les genres de vie, Annales de geographie, XX, 1911, p.193-212 et 289-304
- 8) - E.WERTH, Grabstock, Hacké und Pflug, Ludwigsburg, 1954, 435 p .
- 9) - A.MAURIZIO, histoire de l'alimentation végétale, Paris, Payot, 1932, 663 p .